Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 2 ottobre 1882. Num. 40.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

IL CONCORSO REGIONALE AGRARIO IN UDINE
NEL 1883

Vediamo con piacere come fin d'ora annettendosi a questo Concorso agrario l'importanza che senza dubbio si merita, si pensi dovunque a far sì ch'esso riesca appieno corrispondente alla vastità ed agli interessi agrari della regione veneta.

Così, mentre nelle altre provincie comprese nella regione, corpi morali e privati vanno stanziando assegni per sussidii ai concorrenti o per premi, nella nostra non si è mancato di approfittar del vantaggio offerto col limitare il concorso concernente la divisione prima alla sola provincia di Udine.

È noto che questa divisione comprende nella classe prima le aziende e le coltivazioni speciali; nella seconda le cascine mobili per pascoli montani; nella terza il miglioramento delle condizioni della classe agricola; nella quarta l'incoraggiamento alle famiglie coloniche; nella quinta i modelli e disegni di case coloniche; nella sesta i rimboschimenti; nella settima le latterie sociali; e nell'ottava l'insegnamento agrario.

Ora siamo in grado di annunciare che fino al mezzogiorno del 30 settembre quali concorrenti a questa prima divisione si sono presentati:

Comune di Casarsa della Delizia.
Pecile prof. Domenico, S. Giorgio della Richinvelda.
Chiap fratelli q. Giov. Batt., Forni di Sopra.
Locatelli cav. dott. Francesco, Pavia.
Di Brazzà co. dott. Detalmo, Moruzzo.
detto Manzano.
Groppetti Luigi, S. Quirino.
Kechler cav. Carlo, Pavia.
Mason Giov. Batt., Latisana.
Ambrosio Angelo, „
Casasola Giacomo „
Gardini Antonio „
Pascoli Giuseppe, S. Daniele.
Fabris nob. cav. dott. Niccolò, Lestizza.
detto „
detto „
Miniscalchi Erizzo conte cav. Marco, Rivolto.
detto „
Ferrari cav. Carlo, Ronchi di Latisana.
detto „
Petris Osvaldo, Ampezzo.
Beorchia-Nigris cav. dott. Paolo, „
detto „
detto Sauris.

Mentre constatiamo con piacere che l'appello diretto ai nostri proprietari e coltivatori dalla Commissione per il Concorso è stato con premura accolto, non possiamo non rallegrarci vedendo come il Concorso stesso farà conoscere che anche nella nostra provincia non fanno difetto quelle migliorìe agrarie, a diffondere viemmaggiormente le quali i Concorsi sono diretti. Si tratta di esempi utili, che, portati a conoscenza di molti, non mancheranno certo di trovare imitatori.

PROVVEDIMENTI ATTI A LIMITARE LA PELLAGRA
PROPOSTA FATTA DAL CONS. PROV. DI UDINE
DOTT. ARTURO ZILLE.
(Continuazione, vedi n. 39.)

Messo così in sodo che il maiz fermentato è la causa specifica della pellagra, presentasi logica, chiara e naturale la conclusione, che se si potesse impedire il consumo del maiz fermentato quale alimento dell'uomo, dovrebbe scomparire anche la pellagra, restando solo per

alcune generazioni il triste tributo dovuto alle costituzioni genetliacamente pellagrose.

Il rimedio preventivo della pellagra non presentasi ora così arduo come quando, per la incompleta conoscenza delle cause del male, vigeva il dubbio ne fosse causa la deficiente alimentazione. Persuadere il contadino che, se vuol premunirsi dalla pellagra, deve mangiar bene e bever meglio, è certamente affermare una verità, ma una verità inutile, anzi dannosa, e potrebbe piuttosto dirsi un' ironia. Il poveretto, a cui noi, dal comodo seggiolone, diamo questo consiglio, non può metterlo in pratica, e se lo potesse non aspetterebbe certo che noi glielo suggerissimo. Da questa idea però preconcetta e diffusa trae origine un grandissimo guajo, ed è che quegli infelicissimi smarriscono l' unica via attuabile per premunirsi dal male, ed una volta colpiti abbandonano ogni pensiero di cura, sapendo che quella unica (che erroneamente ritenevasi efficace) non è alla loro portata.

Fortunatamente (scrive Lombroso) „ l'esperienza ci dimostrò che la pellagra „ non proviene già dall' uso di sostanze „ troppo scarse di azoto, ma dalla inge- „ stione del maiz affetto da una speciale „ malattia. Per quegli incrociamenti poi „ che non mancano mai quando si cam- „ mina nel vero, questa nozione ci viene „ ribadita dalle analisi chimiche. L' illu- „ stre Letheby, a cui nessuno vorrà ne- „ gare massima autorità in questo argo- „ mento, nei suoi recenti studi sugli ali- „ menti, asseriva che a condizioni pari il „ maiz fornisce all' uomo, in rapporto al „ prezzo, una quantità di azoto maggiore „ di tutti gli altri alimenti, eccettuato il „ fagiuolo. La stessa quantità d' azoto „ che l' orzo, la segala e l' avena forni- „ scono all' uomo a lire 1.90, il pane a „ lire 2.91, il riso a lire 3.80, le patate a „ lire 2.77, il latte a lire 7.39, il porco a „ lire 8.87, il maiz lo fornisce a lire 1.08. „ Segue il chiarissimo autore a confortare le sue conclusioni riportando analisi chimiche ed opinioni di illustri scienziati. Fortunatamente pertanto il risultato di tali studi semplifica assai e rende possibile la profilassi della pellagra, ciò che prima non era. Infatti dire al contadino che non mangi maiz, è dirgli che diventi ricco; ma impedirgli di mangiare questo maiz, allora soltanto che è ammorbato in quella determinata maniera, non è suggerimento che esca punto dalla linea del ragionevole e del possibile.

Quantunque la teoria che attribuisce al maiz ammorbato la sola causa efficiente (prescindendo dalla eredità) della pellagra, io la trovi suffragata da tale copia di osservazioni e di ragionamenti che mi persuadono della sua verità, pure non voglio certamente arrogarmi la competenza di decidere la grave questione in confronto dei sostenitori dell' altra teoria, che questa causa la trovano nella deficiente alimentazione. Parmi però che per somma ventura la discrepanza d' opinioni, e la lotta degli scienziati non debba estendersi alla raccomandibilità dei mezzi atti a prevenire il male, cioè d' impedire l' uso quale alimento del maiz ammorbato. Difatti, anche non volendo ammettere che la causa efficiente sia solo quella determinata alterazione del maiz, i sostenitori stessi dell' altra teoria (la deficiente alimentazione) dovranno riconoscere che il maiz ammorbato deve essere necessariamente molto meno nutritivo del maiz sano. Se pertanto per loro opinione il maiz è tanto povero alimento, che il suo uso smodato basta a determinare lo sviluppo della pellagra, a *fortiori* dovranno ammettere che questa conseguenza deriverà più facilmente dall' uso del maiz guasto ed ammorbato tanto meno nutritivo.

Cercare quindi tutti quei mezzi che valgono ad impedire il consumo di questo maiz sarà anche per loro opera immensamente benefica ed umanitaria. Secondo una scuola questa esclusione dovrebbe bastare a togliere la pellagra, secondo l' attra, se non basta (perchè non ne sarebbe la causa esclusiva) gioverà però molto a limitarla, essendone pure una delle cause più attive. Per quanto discordi e lottanti nel campo teorico, io spero che nel campo pratico dei provvedimenti escogitabili allo scopo di impedire l' uso del maiz ammorbato, si troveranno tutti d' accordo, fisiologi, botanici, chimici, medici, scienziati, e che tutti vorranno contribuire alla buona riuscita dei tentativi all' uopo adottabili, concorrendo a persuaderne e facilitarne l' attuazione con tutti i potenti ajuti che

la scienza mette a loro disposizione, e che, raccomandati dal loro autorevole consiglio, si dovranno imporre al Governo ed agli amministratori della pubblica cosa.

In due serie si possono distinguere i provvedimenti allo scopo di impedire l'uso del maiz ammorbato. Consistono i primi in tutte quelle cautele ed avvertenze che la scienza e la pratica suggeriscono per impedire che il maiz abbia a guastarsi, e per ottenere che, anche se leggermente guasto, abbia a perdere la sua influenza malefica. I provvedimenti di questo genere più opportunemente devono essere lasciati all' iniziativa privata. I più efficaci e facili sarebbero:

1° curare la perfetta maturità del grano;

2° raccoglierlo in tempo asciutto;

3° abbandonare le varietà e i metodi di coltura a maturanza troppo inoltrata;

4° essiccare il grano prima di riporlo in granai;

5° usare tutte le cure per avere granai bene ventilati, e favorirne l'essiccamento coi frequenti rivoltamenti.

Piacemi qui far cenno di un uso affatto locale in una parte della nostra Provincia, e che, trattandosi di non grandi masse, costituisce un eccellente metodo di conservazione. Consiste nell' appendere alle pareti delle case, protette dalle sporgenze del tetto, le pannocchie elegantemente tra loro collegate, per modo che così esposte al sole e all' aria si essicano perfettamente, e sfuggono alla causa di malsane fermentazioni.

Se i mezzi suesposti non bastano a garantire la perfetta conservazione del maiz si dovrà ricorrere:

6° ai forni essiccatori del grano;

7° o ad alcuno di quegli apparati (specialmente raccomandabili quelli di Devaux e de Valery) per ottenere la completa essiccazione impedendogli di guastarsi.

Che se ad onta di tutto ciò il grano avesse subìto un leggero grado di fermentazione nociva, per impedire le conseguenze converrà:

8° adottare speciali metodi di confezione e cottura della farina, e varie sono queste manipolazioni usate specialmente nel Messico e nell' America meridionale.

Ad onta però della autorità del Lombroso e di altri, che li raccomandano, io credo che il miglior modo di confezionare la farina del maiz sia pur sempre:

9° la polenta ben cotta e convenietemente salata. In essa infatti la farina trovasi esposta tutta allo stesso grado di cottura, e non riscontransi quelle ineguaglianze che sempre si rimarcano nel pane e nelle focaccie comunque conformate. La polenta, specialmente se calda, deve essere facilmente digeribile, trovandosi in uno stato di aggregazione facilmente attaccabile dai succhi gastrici, e produce pel suo volume quella opportuna distensione della membrana dello stomaco che ne rende più attiva l'azione, specialmente in chi vi è abituato, come nei nostri contadini. Ragione questa ultima che molti medici mi addussero a spiegazione dei disturbi riscontrati in individui che, avezzi a polenta, passarono ad un regime più sostanzioso di pane e carne, ma meno voluminoso, meno caldo e più asciutto.

Fra i provvedimenti che stiamo esaminando, da qualche anno si discorre:

10° del forno Anelli, ideato dal benemerito prete Anelli, parroco in un paesello della bassa Lombardia. Io non nego l'utilità di quel forno specialmente là dove fu ideato. Ivi della farina del maiz usano fare dei gran panettoni o focaccie, le quali colla cottura formano esternamente una crosta dura, ma restano molli e mal cotte internamente. Di più quei contadini usano cucinare quei pani in quantità tali che bastino pel loro consumo di parecchi giorni, per cui, tenuti in case umide, poco pulite e malsane, ammuffiscono, e sono tanto più facilmente causa di malattie. Da noi, dove usasi la polenta, questa non è soggetta a simili cause di alterazione, anche perchè è raro il caso che una famiglia non ne faccia giornalmente la propria dose; e così essa è mangiata sempre di recente cottura, e sottratta all' azione dei microscopici germi venefici volitanti per quei malsani abituri.

Di più i forni Anelli esigono la cooperazione di vari concorrenti, e questo sarà sempre un grave ostacolo alla loro diffusione, per quella contrarietà che generalmente il contadino prova per la consociazione; per le difficoltà di accedervi, e per quel instintivo pudore che trattiene tutti dal rendere pubblica la propria miseria, per cui non ne approfitteranno mai,

o raramente, i più meschini (quelli che avrebbero più bisogno) che al forno consorziale vedrebbero contati i loro scarsi bocconi, e riscontrati insufficienti alla numerosa prole. Quei forni richieggono capitali non indifferenti, e che mancano a chi dovrebbe costruirli. Per queste ragioni io credo che i forni Anelli, per quanto possano essere utili, non avranno, almeno da noi, grande diffusione. A comprovare questo parere valga il fatto che dopo tanti anni che se ne discorre, uno solo (che io sappia) siasene costruito in tutto il Veneto, pochi giorni or sono, in un paesello della provincia di Padova. Ci volle però la munificenza di un patrizio veneto che ne ideò e favorì l'impianto; ci volle un ingegnere (il bravo giovane Paolo Mussetti di Treviso) che fu espressamente in Lombardia a studiarne la speciale struttura. La solennità stessa della inaugurazione coll'intervento delle Autorità e Rappresentanze mi dimostra che non può trattarsi di una di quelle modeste e semplici istituzioni che solo possono trovare utile e facile applicazione dove più sentito sorge il bisogno loro; cioè nei meschini casolari sparsi nelle solinghe e malsane campagne, là dove resterà ancora vero che il povero desco sarà più facilmente allietato dalla simpatica polenta, che è anche tanto igienica quando è ben fatta.

Fatto cenno della prima serie di provvedimenti atti ad impedire od a scemare l' uso del maiz ammorbato, od a limitarne le consegnenze se leggermente intaccato (i quali provvedimenti, come già ho detto, più opportunemente si addicono alla iniziativa privata, e pei quali il nostro còmpito deve limitarsi a facilitarne e divulgarne la conoscenza, raccomandandone l' applicazione) passiamo all'altra serie di provvedimenti di importanza molto maggiore, pei quali può richiedersi l' intervento del potere legislativo ed esecutivo, e la cooperazione delle autorità amministrative.

Ad impedire che il maiz ammorbato venga usato quale alimento umano sarà cosa necessaria applicare severissimamente le leggi ed i regolamenti contro la vendita e la macinazione del maiz riscontrato alterato nel modo pernicioso che è causa della pellagra. La sorveglianza dovrebbe estendersi all' epoca dei raccolti nelle campagne, ed in quella de' grandi scirocchi e dei gran caldi nei grossi depositi e magazzini, ed anche nei privati granaj. I grani riconosciuti non sanabili dovrebbero immediatamente essere spediti a qualche distilleria o distrutti. Specialmente i pubblici mercati dovrebbero essere attentamente sorvegliati, e, riscontrato il guasto della merce, questa dovrebbe essere inesorabilmente sequestrata. Se l' ammuffimento del maiz può spesso verificarsi anche in quello indigeno, questo malanno con probabilità immensamente maggiore riscontrasi in quei grandi ammassi che provengono dall' estero, e specialmente in quelli che viaggiano a lungo, stipati quale zavorra in bastimenti mal riparati, privi della necessaria ventilazione, costretti ad attraversare climi caldo-umidi e la zona equatoriale. Attivissima e rigorosissima dovrebbe essere la sorveglianza all' arrivo di questi bastimenti e di questi vagoni, e non dovrebbe essere assolutamente permesso lo scarico della merce se non allora che ripetuti e minuziosi assaggi ne avessero pienamente assicurata la perfetta innocuità.

Nè dicasi che queste rigorose prescrizioni rischiano d' offendere la libertà degli scambi che pur sono rispettabili: non tanto però come i principî d' igiene. Una volta dimostrato che il maiz ammorbato è un veleno, e veleno di tanta deleteria efficacia, il Governo è in diritto, ed ha anzi esplicito dovere di agire riguardo allo stesso come cogli altri veleni e colle carni guaste e trichinate, delle quali tutti convengono e reclamano debba vietarsi lo spaccio. Sono pure generalmente giustificate ed apprezzate quelle disposizioni legislative che, per ragioni di pubblica salute e per impedire contagi, limitano non solo la libertà commerciale, ma ben anco quella individuale! Lo stesso Direttore generale dell' agricoltura, il comm. Nicola Miraglia, in un suo recente opuscolo sulla pellagra scrive che *conviene si chiegga alle leggi la proibizione del maiz guasto.* (*Continua*)

IL PROGRAMMA DEL MINISTRO D'AGRICOLTURA

La relazione che precede il bilancio del ministero di agricoltura pel 1883 è il programma di ciò che si propone di fare l' on. Berti. Eccone una breve rassegna:

Rispetto allo insegnamento agrario, il ministro fa rilevare la necessità di proce-

dere con cautela, attesa la mancanza di adatto personale, ed accenna al modo come intende provvedere a questa mancanza. Propone di aumentare gli assegni alle scuole di Conegliano e di Scerni e di iscrivere in bilancio gli assegni per quelle di Padova, Bonafons, Boscomarengo ed Imola. Fa avvertire il bisogno di pensare alla educazione agraria delle donne; espone ciò che finora si è fatto ed i suoi proponimenti di estendere siffatta coltura rispetto al caseificio, alla bachicoltura, alla pollicoltura ed alla orticoltura in genere, compresa la floricoltura. Propone un assegno alle scuole normali femminili di Capua e di Potenza, non che per l' Albergo dei poveri di Napoli, nei quali Istituti verrà dato lo insegnamento orticolo. Ricorda che nel 1882 è stato introdotto lo insegnamento della piscicoltura nell' Istituto forestale di Vallombrosa. Annunzia che nel 1883 si faranno quattro concorsi agrari regionali, cioè ad Udine, Lodi, Alessandria e Forlì; al secondo di essi verrà annessa una Esposizione internazionale di prodotti del latte. A Grosseto vi sarà un concorso internazionale di mietitrici; a Bologna, di macchine per la lavorazione della canape; a Modena, per gli animali da cortile e da colombaia; ed in due località del mezzogiorno si potranno organizzare concorsi di macchine atte alla estrazione di acque da irrigare e da abbeverare animali. Espone quali premi si debbono accordare nel 1883 per aziende agrarie, per opere di irrigazione e di prosciugamento, per forni rurali e per case coloniche.

Dice quali miglioramenti si introdurrebbero nei depositi di macchine, in quelli di allevamento, e nella distribuzione dei semi. Accenna alla necessità di una più efficace iniziativa per combattere le cause della pellagra; fa conoscere che i Comizi agrari, ai quali si è spesso rimproverato una vita languida, hanno chiesto lire duecento mila di sussidio per diverse iniziative che vengono indicate.

Propone un assegno di annue lire 10 mila alla provincia di Sondrio per opere di rimboscamento, ed annunzia la presentazione di un disegno di legge su questo grave argomento; disegno di legge reso sempre più necessario dai recenti fatti del Veneto.

Promette un disegno di legge per l' ordinamento del servizio ippico, e chiede una somma per continuare gli studi sui combustibili fossili, indicando che sono prossimi al fine alcuni studi sui bacini di torba del Veneto e del basso ferrarese; che altri se ne inizieranno nel bacino di Agnano e si invierà all' estero un ingegnere delle miniere per istudiare i processi in uso per la distillazione di combustibili e di sostanze bituminose scadenti.

Promette un disegno di legge sulla polizia delle miniere, sulla compilazione della carta geologica, intorno alla quale espone ciò che è stato fatto finora e ciò che si farà.

Annunzia anche la presentazione di un progetto di legge per lo impianto di un padiglione magnetico alla dipendenza dell' ufficio centrale di meteorologia; e propone sussidi per l' osservatorio sul Cimone, per quello dell' Etna e per lo impianto del Museo Copernicano presso il detto ufficio centrale.

Promette il disegno di legge in ordine alle scuole industriali e commerciali; e, fatta rilevare la importanza della coltura tecnica presso di noi, propone l' aumento di assegno per diverse scuole industriali e commerciali, fra le quali vanno notate quelle di Vicenza, di Fermo, di Roma, di Bari; e la iscrizione in bilancio di assegni per altre venti scuole.

Promette il ministro una indagine in ordine alle condizioni delle nostre industrie, e svolge tutto un programma per imprimere ai servizi del commercio e della industria un vigoroso impulso.

Si propone egli di più efficacemente incoraggiare le esplorazioni a scopo commerciale nell' interno dell' Africa e meglio provvedere alla concessione di premi per benemerenze che si riferiscano al commercio ed alle industrie.

Propone infine di riordinare il ministero in guisa che possa meglio rispondere ai bisogni dei servizi, formando due direzioni generali, l' una per l' agricoltura e l' altra per la statistica, i quali servizi, egli dice, procedono con norme che in molti casi dipendono da concetti scientifici, di guisa che basta al ministero discutere con i capi di servizio il modo di recarli ad esecuzione.

Conserva il servizio del commercio alla diretta dipendenza del ministro, poichè le questioni di trattati di commercio, di

ferrovie, di dogane, di credito interessano non solo il ministro del commercio, ma tutto il gabinetto, e conviene che il ministro le diriga e vi imprima l'indirizzo che è più conforme alla politica finanziaria ed economica del gabinetto del quale fa parte.

DISTRIBUZIONE DI SEMI PIANTE

Il Ministero d'agricoltura e commercio comunica quanto segue:

A diffondere sempre più nel nostro paese le specie e le varietà maggiormente raccomandate di alberi da bosco, di piante cereali, leguminose, ortensi e da foraggio, il ministero d'agricoltura ha continuato e continua anche in quest'anno a distribuire i semi delle piante stesse che gli pervengono dai più accreditati stabilimenti agrari ed orticoli. Alla copiosa distribuzione della primavera decorsa succede ora quella dell'autunno, la quale riguarda i semi di alberi e di erbe, che si debbono o si possono utilmente adoperare nella presente stagione.

Fra i semi, dei quali si è iniziata già la distribuzione, ci piace di accennare alle numerose varietà di frumento, e specialmente a quelle ottenute col sistema della selezione dai signori Hallet e Scholey; alle avene perfezionate col sistema del signor Hallet, ed a quella, di cui si parla attualmente con molto favore in Francia, conosciuta col nome di *avena nera del Belgio;* ed alle piante da foraggio, graminacee o baccelline, che hanno riscosso maggiori elogi dagli agricoltori paesani o stranieri (*Lolium, Bromus, Poa, Vicia, Latirys,* ecc.) Per le piante forestali, la cui cultura si opera d'ordinario in misura assai larga, il ministero si attiene a quelle specie che si riconoscono oramai adatte al nostro paese, tenuto conto delle sue variate condizioni di clima e di suolo. La distribuzione in corso consiste pertanto in semi di *pino pinastro,* di *abete rosso,* di *larice,* di *pino silvestre,* di *robinia,* di *ontano,* ecc.

La distribuzione dei semi ortensi diventa nell'autunno meno copiosa che nella prima stagione dell'anno, non molte essendo le specie o varietà, le quali si possono utilmente confidare al suolo al presente momento.

Fra le specie e varietà disponibili si contano tuttavia alcune qualità di cavoli, di lattuga e di indivie invernali, diverse specie di erbe che si possono adoperare a guisa di insalata ed alcune varietà di pomidoro, che gli inglesi chiamano *perfezionate,* e la cui semente, specialmente nelle provincie meridionali del regno, devesi eseguire nei primi mesi dell'anno.

Alla distribuzione dei semi il ministero fa succedere quella di piantine da bosco, che ottiene ed alleva in gran numero nei semenzai dei boschi, e le quali vengono pure gratuitamente offerte a tutti coloro che ne fanno domanda.

In quest'anno il ministero conta altresì di mettere a disposizione dei coltivatori diverse nuove o molto raccomandate varietà di patate, allo scopo di paragonarle, sotto il punto di vista della bontà e della produzione, a quelle da più lungo tempo coltivate in paese. È stato più volte avvertito che le patate nostrali, considerate come alimento dell'uomo, non hanno i pregi di quelle provenienti da paesi nei quali questo tubero, costituendo uno dei prodotti più importanti per la nutrizione, è stato sottoposto a più diligenti cure, che ne hanno migliorate la qualità o utilmente modificato il ciclo della vegetazione, affrettandone o ritardandone, secondo i casi, la maturazione.

Di queste nuove, o almeno tra noi poco conosciute, varietà di patate, il ministero ha ora ordinato l'acquisto da alcuni distinti coltivatori del nostro paese, e spera di poterne disporre prima che giunga il tempo opportuno per affidarle al terreno.

RASSEGNA CAMPESTRE

Le pioggie, dopo una breve sosta negli ultimi giorni della passata settimana, aveano ripreso vigore nei primi di questa, e ci recavano affanno non tanto per noi e per le cose nostre quanto pel timore che infierissero sulla sorte abbastanza desolata dei miseri inondati. Pare proprio che il buon tempo pensi molto a rassodarsi. Jeri certe nuvole come grandi bioccoli di bambagia parevano appostate sull'orizzonte per dividersi i raggi solari, e più tardi si distesero per coprirli affatto; ed anche questa mattina pareano disposti ad una replica non richiesta, ma poi si dispersero e lasciarono splendere libero il sole fino al tramonto, e splendida pure brilla la luna questa notte a mezzo il cielo. Possiamo noi sperare ristabilito durevolmente il buon tempo? — Sarebbe sempre ora.

Frattanto i contadini della nostra regione si affrettano a raccogliere il granoturco maturo e ne riempiono i mercati, ricavandone un bel prezzo finchè gli agricoltori dell'alta, che lo

hanno più abbondante di noi, aspettano che raggiunga la maturazione.

Col bel tempo e a patto che duri almeno tutto il mese di ottobre noi avremo buono anche il raccolto del cinquantino: per certe quantità forse migliore del primaticcio. E se si tiene conto delle enormi rovine delle inondazioni, forse i prezzi non declineranno nemmeno a raccolto compiuto. Oltre al dovere sacro della carità fraterna, e al riflesso che la nostra generosità non potrà mai ragguagliare l'immensità dei danni delle provincie sommerse, la considerazione che dovremo il maggior ricavato alla rovina loro, dovrebbe obbligarci tutti ad allargare la mano nel soccorrerle.

Il nostro Municipio intraprende domani la questua; e poichè la gente di campagna scarseggia sempre di danaro, riceverà le offerte anche di grano in natura, e se varrà la nostra piccola eloquenza, non del resto difficile di fronte all'enorme disastro, speriamo che non saranno scarse. Lo speriamo anche perchè, ad onta della siccità, molti raccoglitori trovano nei campi più di quello che si aspettavano.

Preoccupato da queste idee, non ne ho altre per continuare la mia rassegna, che per questa volta finisco qui.

Bertiolo, 30 settembre 1882. A. DELLA SAVIA

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Sempre per l'incostanza del tempo anche martedì si ebbe un mercato assai fiacco, e giovedì quasi deserto. Ricomparso finalmente l'astro maggiore nella pienezza dei suoi raggi, la nostra piazza in compenso era abbondantemente coperta di generi, e si fecero moltissimi affari da diversi giorni abbandonati: si notò un lieve rialzo nei prezzi già preveduto, ma non tanto da impensierire.

Notizie della campagna parlano di piccoli danni sofferti nel granoturco, nei cinquantini e nelle uve.

Ma questi malanni sono un nonnulla al confronto di quelli arrecati dalle acque che inondarono le finitime Provincie Venete, in cui distrussero case, opifici e quanto rimaneva ancora da mietere sul campo.

La Nazione intiera ne restò profondamente commossa, e Governo, Autorità cittadine, società, tutti insomma a gara offrono il loro obolo a sollievo di quei disgraziati.

Ecco i vari prezzi registrati:

Frumento: lire 16.10, 16.20, 16.60, 16.75, 17, 17.25, 17.40, 17.50, 17.75, 18, 18.50.

Granoturco: lire 16.80, 17, 17.50, 18.

Segala: lire 11, 11.30, 11.50, 11.58, 11.60, 11.70, 11.75.

Castagne: lire 8, 9, 10, 11.

Sorgorosso: lire 8, 8.10, 8.25.

Lupini: 6, 7, 7.25, 7.50.

In **foraggi** e **combustibili** qualche cosa a prezzi sostenuti, stante la necessità delle provviste.

Carne di manzo I^a qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — II^a qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Il fiore del vino. — È una malattia che assai facilmente colpisce il vino e ne altera fortemente i suoi componenti, producendo in seguito la sua degenerazione. Il *fiore* o *fioretto* è un *mycoderma* speciale che manifestasi alla superficie liquida, semprechè questa sia al contatto dell'aria atmosferica, e distinguesi in *mycoderma vini* ed in *mycoderma aceti.* Il primo agisce sull'alcool e lo decompone trasformandolo in gas acido carbonico ed in acido acetico. Per tutti i fermenti concorre una stessa circostanza, quella cioè di trovare delle materie albuminoidi vegetali, anzi per alcuni di essi è condizione necessaria, e per gli altri molto favorevole alla loro azione e moltiplicazione.

L'albumina richiesta per la moltiplicazione delle cellule dei fermenti, le quali decompongono il glucosio in alcool ed in gas acido carbonio, quando la fermentazione alcoolica sia terminata, non solo diventa inutile, ma è il maggior nemico della buona conservazione dei vini. Quindi puossi ritenere che i vini senza albumina saranno sempre sani, o si conserveranno costantemente esenti da qualunque malattia o degenerazione.

Onde impedire la formazione dei *mycodermi* fa d'uopo di tenere le botti costantemente piene, onde impedirvi l'accesso dell'aria; bisogna solforare le botti stesse quando si operano le mute dei vini, chè il gas acido solforoso ha un'azione antisettica potente su tutte le muffe e *mycodermi* ed è anche eminentemente distruttore di qualunque fermento. Lo stesso effetto si ottiene adoperando il solfito di calcio nella dose da 6 a 10 grammi per ettolitro; oppure si possono con vantaggio usare gli enotermi, i quali riscaldano il liquido ad una temperatura di 60° C. e distruggono completamente qualunque germe fermentativo ed i fiori del vino.

Che se il vino fosse in bottiglia, non è saggio consiglio di esporlo all'azione riscaldante del sole, perchè il liquido assume un certo qual gusto *sui generis* e di *empireumatico,* che poco biace ai buongustai. Sarà migliore consiglio il riscaldare il vino a bagno-maria fino ad una

temperatura di 60° C., lasciandolo raffreddare nella medesima acqua, quindi sturar le bottiglie e tramutarlo togliendovi il deposito che naturalmente vi si forma. Con tal mezzo, il vino invecchia e sembra avere dai tre ai quattro anni di più. Puossi adoperare anche il solfito di calcio, per il che si sturano le bottiglie, vi si introduce un pizzico di solfito, si lascia in riposo un paio di giorni, poscia si travasa, si toglie la feccia e l'opera è finita.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 25 al 30 settembre 1882.

	Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Frumento nuovo. . . . per ettol.	18.50	16 10	—.—
Granoturco. . . . . »	18.—	16.80	—.—
Segala nuova . . . . »	11.75	11.—	—.—
Avena . . . . »	7.08	6.87	—.61
Sorgorosso . . . . »	8.25	8.—	—.—
Mistura . . . . »	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare . . . . »	10.—	9.50	—.—
» pilato . . . . »	17.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura . . . . . »	—.—	—.—	—.—
» alpigiani . . . . . . »	—.—	—.—	—.—
Lupini . . . . »	7.50	6.—	—.—
Riso 1ª qualità . . . . »	44.24	41.04	2.16
» 2ª » . . . . »	33.84	26.64	2.16
Vino di Provincia . . . . . . »	65.—	44.—	7.50
» di altre provenienze . . »	41.50	28.—	7.50
Acquavite . . . . »	78.—	72.—	12.—
Aceto . . . . »	34.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità. . . . »	142.80	127.80	7.20
» » 2ª » . . »	102.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio . . . »	58.23	53.23	6.77
Crusca . . . . per quint.	14 60	13.60	—.40
Castagne . . . . »	—.—	—.—	—.—
Fieno dell' Alta 1ª qualità »	5.60	5.30	—.70
» » 2ª » »	5.25	4.20	—.70
» della Bassa 1ª » »	5.—	4.20	—.70
» » 2ª » »	3.70	3.20	—.70
Paglia da lettiera . . . . . . »	3.—	2.85	—.30
» da foraggio . . . . »	—.—	— —	—.30
Legna da fuoco forte . . . . »	—.—	—.—	—.26
» » dolce . . . . »	—.—	—.—	—.26
Carbone forte . . . . »	—.—	—.—	—.60
Coke. . . . . »	6.25	—.—	—.—
Carne di bue . . a peso vivo »	60.—	—.—	—.—
» di vacca . » »	52.—	—.—	—.—

	Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco » »	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro . »	1.70	1.40	—.10
» di manzo . . . . »	1.48	1.08	—.12
» di vacca . . . . »	1.30	1.10	—.10
» di pecora . . . . »	1.16	1.06	—.04
» di montone . . . . . . »	—.91	—.—	—.04
» di castrato. . . . . . . »	1.37	1.07	—.03
» di agnello . . . . »	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro . . »	3.15	1.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro . »	2.90	1.80	—.10
» » molle . »	2.15	1.90	—.10
» lodigiano . . . . »	3.90	—.—	—.10
Burro . . . . »	2 42	2.12	—.08
Lardo salato . . . . »	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità »	—.73	—.63	—.02
» » 2ª » »	—.48	—.46	—.02
» di granoturco . . . . »	—.25	—.23	—.01
Pane 1ª qualità . . . . »	—.46	—.43	—.02
» 2ª » . . . . »	—.38	—.36	—.02
» misto . . . . »	—.26	—.24	—.—
Paste 1ª » . . . . »	—.70	—.68	—.02
» 2ª » . . . . »	—.48	—.—	—.02
Pomi di terra . . . . »	—.08	—.07	—.02
Candele di sego a stampo . »	1.76	—.—	—.04
» steariche . . . . . . »	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino . . . . . »	3.50	3.20	—.—
» bresciano . . . . »	3.30	3.—	—.—
Canape pettinato . . . . . . »	2.10	1.78	—.—
Stoppa . . . . »	1.35	—.95	—.—
Uova . . . . a dozz.	—.84	—.78	—.—
Formelle di scorza. . . per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 319)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 25 al 30 settembre 1882: Greggie, colli n. 3, chilogr. 325; Trame, colli n. 8, chilogr. 485.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Settembre 25	90.75	90.90	20.34	20.38	214.75	215.25
» 26	90 80	91.—	20.34	20.36	214.75	215.25
» 27	90.75	90.85	20.34	20.36	214.75	215.25
» 28	90 65	90.75	20.34	20.36	214.75	215.25
» 29	90.70	90.80	20.35	20.37	214.75	215.25
» 30	90.70	90.80	20.35	20.37	214.75	215.25

Trieste.	Rendita it. in oro da	Rendita it. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Londra da	Londra a
Settembre 25	88.35	—.—	9.47	—.—	119.25	—.—
» 26	88 25	—.—	9.47	—.—	119.20	—.—
» 27	88.15	—.—	9.48	—.—	119.—	—.—
» 28	87.87	—.—	9.47	—.—	119.15	—.—
» 29	88.10	—.—	9.47	—.—	119.15	—.—
» 30	88.10	—.—	9.46	—.—	119.15	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Settem. 24	14	753.0	16.8	20.1	14.4	23.1	16.97	13.6	11.1	9.73	10.02	9.07	68	57	74	N 27 E	0.54	1.4	2	M	M	C
» 25	15	751.9	16.2	18.7	16.9	20.9	16.60	12.4	9.4	9.10	9.60	8.40	66	60	59	N 43 E	2.75	0.2	1	C	M	C
» 26	16	746.8	16.4	16.0	14.8	19.6	16.10	13.6	11.1	9.11	11.02	11.54	65	82	93	N	0.46	2.8	6	C	C	NB
» 27	LP	746.2	14.4	17.0	14.1	20.1	15.57	13.7	11.2	11.33	11.26	9.83	92	78	83	N 74 E	0.71	37	15	P	C	C
» 28	18	749.5	13.0	14.5	13.1	16.9	13.75	12.0	10.1	10.23	8.62	9.67	93	71	88	N 63 E	0.08	11	8	C	M	C
» 29	19	750.7	15.4	16.5	13.7	21.2	15.42	11.4	9.3	9.84	10.86	9.76	75	78	83	E	0.33	0.9	1	M	C	M
» 30	20	750.5	15.2	18.0	14.4	20.3	15.27	11.2	7.5	10.02	10.37	10.44	78	68	86	N 18 W	0.29	—	—	M	M	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.